

# Nudelauflauf



Rezept und Foto von Sandra Bell

## **Zutaten:**

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)  
3 Becher Sahne (oder H-Sahne)  
4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)  
2 Eier  
4 Zwiebeln  
1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehme die vom Lidl)  
Salz, Pfeffer, Paprika,  
Salatkräuter (hier nehme ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

## **Zubereitung:**

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).

Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln
2. Schinkenwürfel
3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus)
4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an  
die letzte Schicht müssen Nudeln sein.



Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

#### *Zubereitung Soße:*

In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.



Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürrierstab. Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.

Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße. Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.

Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.

Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.

Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

---

# Portugieser Vanille-Törtchen



Rezept a la Jamie Oliver, abgewandelt von Claudia Kraft/Fotos von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

1/2 Packung Blätterteig

Zimt

125gr Creme fraiche (Sauerrahm od Schmand geht auch)

1 Ei

4 EL feinen Zucker (Achtung 3 sind für Karamell)

Vanillepaste od Extrakt

1 Bio-Orange.

## **Zubereitung:**

Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestreuen bzw darauf verreiben. Einrollen und in 6 Stücke teilen.

Muffin Form mit etwas Mehl bestäuben u Stücke wie am letzten Bild aufrecht reinstellen. Dann mit Finger runterdrücken u entlang der Wand nach oben ziehen. Somit vermischt sich Zimt mit ganzen Törtchen u geht beim Backen durch die Butterschichten im Teig schön auf.

Ca 10-12 Min auf 200 Grad backen.

Inzwischen Creme zusammen rühren. Creme Fraiche, Ei, 1EL Zucker, Vanille mit Gabel verrühren. Abrieb der Orangenschale dazu. Wenn Törtchen fertig sind (eben nicht ganz fertig backen

od Farbe haben) aus dem Ofen nehmen und mit Rückseite des EL eine Grube reindrücken bzw eher zum Rand hinaus drücken. Creme einfüllen (siehe Bild) und nochmals für ca 8min ins Rohr.

Inzwischen Saft von Orange (Zitruspresse) oder besser Wasser wenn man es nicht so intensiv orangig mag mit 3 El zu Karamell kochen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, Creme muss noch nicht ganz fest sein u alle mit Karamell bedecken.

Am besten noch warm servieren.

---

## Schokoladenkuchen (Schoggikuchen) ohne Mehl – glutenfrei



Rezept und Foto von Nicole Bertsch

Mein allseits heissgeliebter Schoggikuchen ohne Mehl

**Zutaten:**

180 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)  
200 g Zucker  
5 Eier  
1 P. Vanillezucker  
150 g Butter  
150 g Crémant –Schokolade  
Schokoladen-Kuchenglasur

**Zubereitung:**

Butter und Schokolade mit dem K-Haken in der Metallschüssel bei ca. 35° bis max. 40° schmelzen.

Eier trennen:

- Eigelbe in die Metallschüssel mit dem Schoggi-Butter-Gemisch geben
- Eiweiss in die zweite Schüssel geben

Eiweiss mit dem Schneebesen auf höchster Stufe zu Eischnee schlagen.

Wieder K-Haken nehmen und das Schoggi-Buttergemisch zusammen mit den Eigelben, den Mandeln, dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen.

Den Eischnee sorgfältig unter die ganze Masse rühren.

**Backen:**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen während zirka 55 Minuten backen (bei einem Kuchen in der Springform; in der Cakesform braucht es eher ein paar Minuten länger).

Am besten in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen aufgrund seiner Feuchtigkeit ziemlich weich und instabil ist.

Nach dem definitiven Erkalten mit der Glasur überziehen.

Der Kuchen hält sich aufgrund der Tatsache, dass er kein Mehl enthält, problemlos einige Tage. Ich finde, am besten schmeckt er einen Tag nach dem Backen.

---

# Topfentascherln von Christian Ofner



Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig ([sinneichleben](#) – Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)

7 g Salz

75 g Feinkristallzucker

90 g Butter

2 Eidotter

1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)

Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange

210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)

1 Ei zum Bestreichen

1 Schuss Milch zum Bestreichen

*Füllung:*

45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon  
1 Eidotter  
90 g Puderzucker  
8 g Vanillezucker  
Abrieb einer halben Zitrone  
430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)  
45 g Maisstärke

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten

20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.

Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren

Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.

Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe

Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.

Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene

ohne Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Größe eurer  
Tascherln an. Also ab und zu nachschauen  
Lasst sie euch schmecken

---

## Mürbteigtaschen Mürbteigtascherln



Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt  
mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

### **Zutaten:**

#### *Mürbteig:*

300 Gramm glattes Mehl

200 Gramm Butter

100 Gramm Puderzucker

2 Eidotter

feingeriebene Zitronenschale

Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten

(Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

*Nussfülle:*

150 Gramm Nüsse

250 Gramm Zucker

Vanillezucker

1/8 Liter Sahne

1 EL Rum

30 Gramm Rosinen.

**Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig in den Kenney und zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.

---

## Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

**Zutaten:**

250 g Mascarpone

2 Eigelb

2 TL Vanillezucker

100 ml Mandellikör

200 ml Sahne

2 EL Kakaopulver

**Zubereitung:**

Sahne mit dem Ballonschneebeesen halbsteif schlagen, die restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.

---

# Flachswickel – Variationen



Foto Aldona Led/Rezept 1

## ***1. Rezept von Aldona Led***

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.

Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.

Was soll das sein ...?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht ( soll auch nicht ) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht's los ...!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

### **Zutaten:**

250 g Butter

4 El Milch  
500 g Mehl  
2 Eier  
1 kleiner Teelöffel Salz  
1 Würfel frische Hefe  
3 El Zucker

**Zubereitung:**

250 g Butter und 4 El Milch erwärmen ( flüssig machen )

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe ( die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern )

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden ( 50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) .  
In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit



Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

## **2. Rezept von Gisela Martin**



### **Zutaten:**

150 gr. Butter

200 ml Milch

500 gr. Mehl

1 Packung Trockenhefe

2 EL Zucker

1 TL Zimt

1 TL Kardamon

2 Eier

Salz

(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

### **Zubereitung:**

Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.



Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.



Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachwickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.



Rezept Nr. 2

### 3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker



Foto Ingrid Marie Acker

#### **Zutaten:**

500 gr Mehl 405er,  
250 gr Margarine oder Butter  
gute Prise Salz  
2 Esslöffel Zucker  
2 Eier  
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

#### **Zubereitung:**

Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind, wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2. Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min. gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min. backen je Ofen.

---

## **Bolognese mit Tofu – vegan**



Rezept und Foto von Manuela Huber

**Zutaten:**

Tofu

Paprikagewürz

Salz

Pfeffer

Rapsöl

Zwiebel

Knoblauchzehe

Zucchini

Tomaten

Rotwein

Gemüsebrühe

frische Kräuter

**Zubereitung:**

Tofu zerbröckeln, mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen und etwas Rapsöl vermischen und durchziehen lassen. Eine kleingehackte Zwiebeln und eine Knoblauchzehe mit einem EL Öl bei 110 Grad mit Flexi andünsten. Tofu Masse dazu geben, ein Stück gewürfelte Zucchini und eine Handvoll zerkleinerte Tomaten (alternativ aus der Dose ) zehn Minuten bei 110 Grad mit Flexi, Intervall 2. Dann mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, weitere zehn Minuten köcheln lassen. Frische Kräuter dazu und evtl nochmal abschmecken. ..Guten

Appetit

---

## Christstollen



Foto von [Yvo Nne](#)

### **Zutaten:**

350 gr. Rosinen/Sultaninen

100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück

80 gr. Zitronat gewürfelt

80 gr. Orangeat gewürfelt

90 ml Rum

### *Hefeteig:*

160 ml Milch

50 gr. Hefe

600 gr. Mehl

200 gr. Butter

75 gr. Zucker

10 gr. Salz

Zitronenabrieb von einer Biozitrone

1 Vanillenschotenmark

1 Ei

### *Zum Bestreichen:*

100 gr. Butter

Puderzucker nach Belieben

### **Zubereitung:**

Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschlossen über Nacht ziehen lassen.

### *Vorteig:*

Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

*Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelförmig dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und dann auf dem Backblech herumkullerten.*

Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.

---

## Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte ....mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

### **Zutaten:**

*Teig für 26er Springform:*

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

*1. Schicht:*

1 Packung (Mini) Windbeutel

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)

70gr Zucker

1 Packung Vanillezucker

*Fruchtspiegel:*

3 Blatt Gelatine

300 gr Himbeeren

50 gr Zucker erhitzen

*Deko:*

*Mandelplättchen*

**Zubereitung:**

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren  
(Ballonschneebesen)

Öl und Milch abwechselnd einrühren.

Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.  
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)  
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen  
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir  
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und  
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die  
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL  
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige  
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die

mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.



Fotos Claudia Kraft